



CATERINGLIEBE

HOCHZEIT DINNER BUFFET

3

M E N Ü

–

SUPPE

Klassische Hochzeitssuppe

VORSPEISE

Rosa gebratenes Roastbeef mit 25 Jahre gereiftem Balsamico, Rucola und Schmortomaten
Lachsinvoltini mit Frischkäse und Kresse | Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
Caprese - Tomate/Mozzarella mit Basilikumpesto | Gamberetti mit Tomaten und Knoblauch
Pulled Pork -Pralinen mit Coleslaw und BBQ-Sauce | Gegrilltes Gemüse - mariniert
Bunte Salate aus fränkischen Bauerngärten mit Balsamico-Honig-Dressing

BROT

Handgebackenes Brot – verschiedene kl. Rundstücke
Ciabatta, Butter, Olivenbutter, Basilikumbutter, Kräuterquark

HAUPTGANG

Geschmorte Ochsenbacken, Rotwein-Jus, bunte Rüben, Kartoffel- und Semmelknödel
Sous Vide gegarte Schweinefilets in einer rahmigen Pfeffersauce mit Butterspätzle
Pulled Pork mit Kartoffelstampf, Coleslaw und BBQ-Sauce
Lachs im Ganzen gegart mit Gemüsejulienne und Kurkumareis
Gemüsefrikos mit Parmesan-Sauce und Kartoffelgratin

DESSERT

Weissbiermousse
Tiramisu mit Amaretto und Kakao
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis
Panna Cotta mit Himbeersauce

P R E I S E

–

Preis Pro Person: 60,00 €
Kinder bis 14 Jahre: 35,00 €